

- FIG. 3. — Lobe du périanthe roulé en dehors, avec l'étamine superposée. — Gr. 5/1.
 FIG. 4. — Fleur refermée (après l'anthèse). — Gr. 3/1.
 FIG. 5. — Étamines, vues de face et de dos. — Gr. 9/1.
 FIG. 6. — Ovaire. — Gr. 6/1.
 FIG. 7. — Le même, en coupe longitudinale. — Gr. 6/1.
 FIG. 8. — Le même, en coupe transversale. — Gr. 6/1.

PLANCHE VII.

Littonia minor Deff.

- FIG. 1. — Plante entière. — Grand. nat.
 FIG. 2. — Portion de tige fructifère. — Grand. nat.
 FIG. 3. — Pièce du périanthe. — Grand. nat.
 FIG. 4. — Onglet muni de ses deux replis nectarifères. — Gross. 6/1.
 FIG. 5. — Fruit mûr. — Grand. nat.
 FIG. 6. — Le même, l'une des loges ouverte pour laisser voir les graines. — Grand. nat.
 FIG. 7. — Le même, en coupe transversale. — Grand. nat.
 FIG. 8. — Graines. — Grand. nat.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE

Étude chimique du glycogène chez les Champignons et les Levûres ; par M. G. Clautriau (F. Hayez, Bruxelles, 1895).

Dans ce Mémoire, l'auteur étudie au point de vue exclusivement chimique le glycogène de divers Basidiomycètes et des Levûres.

Le glycogène est le plus répandu des hydrates de carbone de réserve chez les Champignons ; on peut avec raison le considérer comme l'équivalent physiologique de l'amidon proprement dit des végétaux ordinaires, qui manque toujours, comme l'on sait, aux Champignons.

Le glycogène végétal est soluble dans l'eau (quoique parfois figuré dans les cellules, à la manière des granules amylicés, comme dans l'Ergot du Seigle en voie de germination) ; il est précipitable par l'alcool sous la forme d'une poudre blanche amorphe, et colorable par l'iode en rouge brun ou en violacé ; cette dernière teinte est plus particulièrement caractéristique du glycogène des Levûres.